



#### INFO

Küchenfertig gewürzte Knödel - nach bayrischem Hausrezept.

#### ZUTATEN

Semmelwürfel (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Wasser, Palmöl, HÜHNERVOLLEIPULVER, Zwiebelpulver, MAGERMILCHPULVER, Kräuter, Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Gewürze.

### Inhaltsstoffe



(A) Frei von Konservierungsstoffen

Frei von künstlichen Farbstoffen

Frei von natürlichen Farbstoffen

(S) ODZ

(҈⊙\*) Cook & Chill

👸 Vegetarisch

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

# Semmelknödel

### STÜCKGEWICHT CA. 75 G



### Verpackung

ARTIKEL-NR.	6252
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 800309
EAN UMVERPACKUNG	4006934 800316
MHD	24 Monate



### Nährwerte

BRENNWERT	966 kJ / 230 kcal
FETT	7,2 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,4 g

KOHLENHYDRATE	33 g
DAVON ZUCKER	1,8 g
EIWEIß	7,1 g
SALZ	1,7 g



### Zubereitung

#### KOCHTOPF

(empfohlene Zubereitung) Das tiefgefrorene Produkt einschichtig in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Erneut kurz aufkochen lassen. Danach ca. 25 Minuten bei niedriger Hitze ohne Deckel ziehen lassen (nicht kochen).

#### COMBIDÄMPFER

Das tiefgefrorene Produkt auf ein Gastroblech geben und bei 100 °C Dampfbetrieb ca. 23 Minuten garen.

